# GENTE in cucina

**RISOTTI**
Alle spezie esotiche

**FUNGHI**
Che idea col salmone

**YOGURT**
Abbinatelo all'agnello

# SFORMATI
## BONTÀ AI FORMAGGI

**BIGNÈ**
GOLOSI CON PANNA E CILIEGIE

GENTE

# in cucina

## sommario

4

21

### FUNGHI



### RISOTTI D'AUTUNNO



### YOGURT



### SFORMATI DI PATATE



### BIGNÈ



29

43

54

**BENVENUTO, AUTUNNO!**
*L'aria si fa frizzantina: in tavola arrivano i funghi e ricchi risotti. Lo yogurt è l'ingrediente di originali pietanze, mentre si celebra la tradizione con golosi sformati di patate. Per chiudere... deliziosi bignè.*

# FUNGHI

## *Tutto il profumo del bosco*

### Patate ripiene con fricassea

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
4 patate * 250 g di funghi finferli * 1 scalogno * 100 g di panna fresca * 1 tuorlo * 1 limone * 1 ciuffo di prezzemolo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale * Pepe

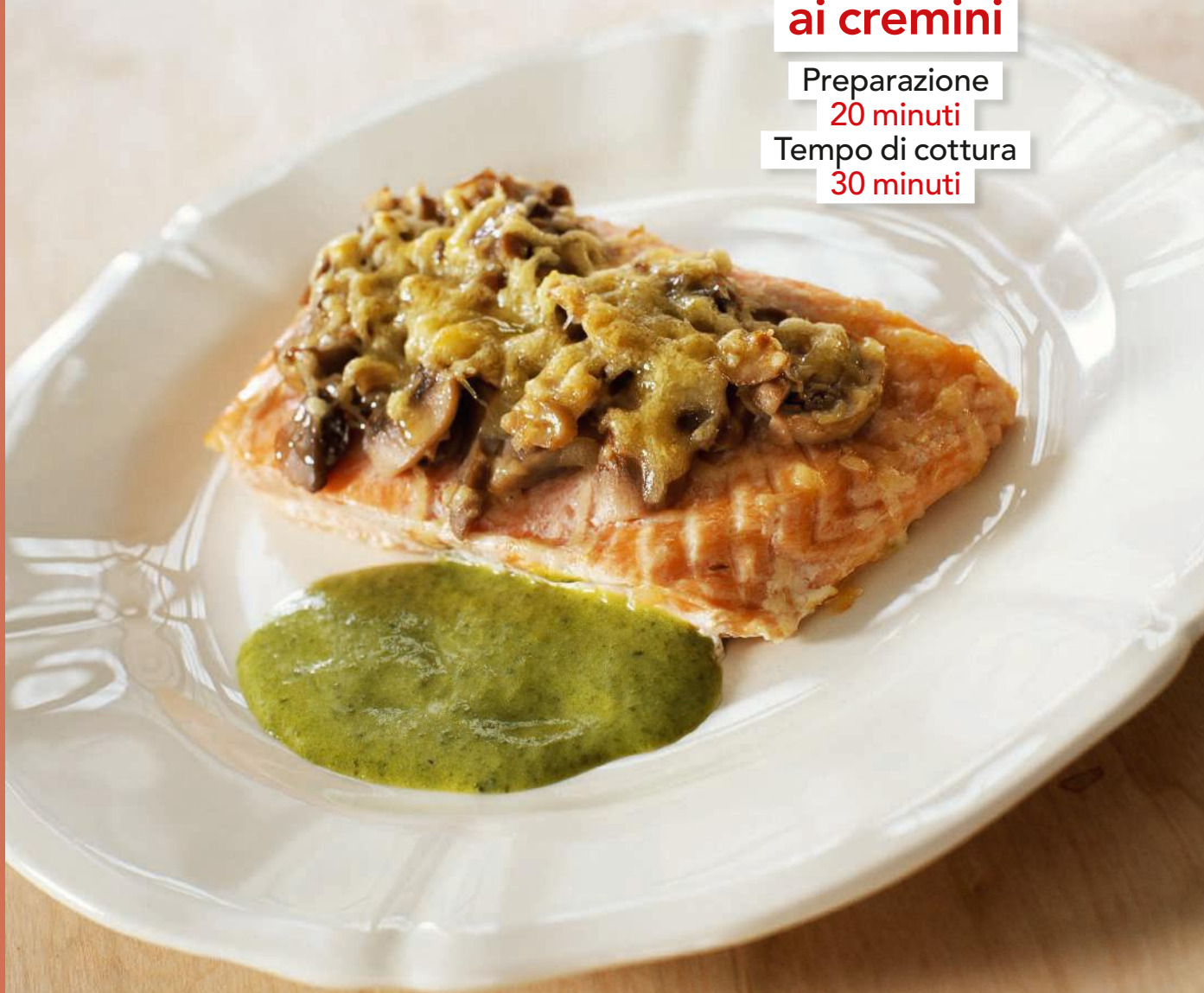
Lavate le patate e lessatele, salando l'acqua verso fine cottura. Intanto, mondate i funghi, tagliate i più grandi a pezzetti e saltateli in un tegame con una noce di burro e lo scalogno spellato e tritato. Versate il succo del limone e cuocete 10 minuti. Mescolate la panna con il tuorlo, versatela sui funghi, cuocete altri 10 minuti, salate, pepate. Scolate le patate e fatele intiepidire. Tagliate una fettina su un lato delle patate e scavate parte della polpa, senza romperle. Farcitele con la fricassea, disponetele in una teglia imburrata e gratinatele 5 minuti sotto al grill. Completate con il prezzemolo tritato.

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
4 filetti di salmone senza pelle * 400 g di funghi champignon cremini piccoli * 1 manciata di spinacini novelli * 1 spicchio d'aglio * 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato * 250 g di yogurt greco * Olio extravergine d'oliva * Sale * Pepe

Mondate i funghi, tagliateli a pezzetti e fateli saltare in una padella con l'aglio, spellato e schiacciato, e un filo d'olio. Intanto, private i filetti di salmone di eventuali lische. Sciacquate gli spinacini, fateli appassire 2-3 minuti in un tegame con olio e sale, sgocciolateli e frullateli nel mixer con lo yogurt. Regolate la salsa di sale e pepate a piacere.

Salate e pepate i funghi e teneteli da parte. Nella stessa padella, scottate i filetti di salmone, con un filo d'olio, 1-2 minuti per lato. Trasferiteli su una placca rivestita di carta da forno, coprite con i funghi, cospargete con il parmigiano e fate gratinare 5 minuti sotto il grill. Servite con la salsa di spinacini.

# Salmone ai cremini

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

# FUNGHI

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
4 filetti di scorfano senza pelle * 150 g di funghi shiitake o cardoncelli * 1 scalogno * 1 ciuffo di prezzemolo * Peperoncino in polvere * 200 ml di panna fresca * 50 ml di vino bianco * Farina * Burro * Sale * Pepe

Mondate i funghi e tagliateli a lamelle sottili. Dividete i filetti di pesce a metà per il lungo, privateli di eventuali lische, salateli, pepateli e infarinateli. Arrotolateli su se stessi, fissate le girelle con uno stecchino e allineatele in una teglia imburrata. Cospargete con un pizzico di peperoncino, qualche fiocchetto di burro e infornate 20 minuti a 190°. Intanto, fate saltare i funghi in una padella con lo scalogno, spellato e tritato, e una noce di burro. Sfumate con il vino, fate evaporare, versate la panna, salate, pepate e fate sobbollire qualche minuto, mescolando. Servite le girelle con la salsa e il prezzemolo tritato.

## Girelle di pesce in salsa

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 40 minuti

# Tartellette boscaiole

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
1 rotolo di pasta brisée pronta * 250 g di funghi porcini piccoli * 2 uova * 80 g di fontina * 200 ml di panna fresca * 1 mazzetto di erba cipollina tritata * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Rivestite con la brisée 4 stampini imburrati, bucherellate il fondo, coprite con carta da forno e legumi secchi e infornate 10 minuti a 200°. Intanto, mondate i funghi, affettateli e fateli saltare in una padella con olio e sale. Sbattete le uova con la panna. Unite la fontina grattugiata, i funghi e 2-3 steli tagliuzzati di erba cipollina. Regolate di sale. Versate il composto nelle tartellette, dopo aver levato legumi e carta. Rimettete in forno 15 minuti e servite con erba cipollina fresca.

# Filetto di maiale ai finferli

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
1 filetto di maiale * 600 g di funghi finferli * 8 cipolline * 1 ciuffo di prezzemolo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale * Pepe

Pulite i funghi e affettate i più grandi. Sbucciate le cipolline e tagliatele a metà per il lungo. Rosolate 10 minuti il filetto di maiale in una casseruola con olio, sale e pepe, dorandolo da tutti i lati. Tenetelo da parte, unite nella casseruola i funghi, cuocete 10 minuti, regolate di sale e pepate. Levate i funghi e rosolate nel loro fondo le cipolline. Riunite il filetto, bagnate con un filo d'acqua, mettete il coperchio e cuocete 10-15 minuti. Riunite i funghi, terminate la cottura in 5 minuti e completate con il prezzemolo tritato.

# Shiitake al forno

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
500 g di funghi shiitake * 1 mazzetto di rucola * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * 100 ml di vino bianco * 1 cucchiaio di salsa di soia * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale * Pepe

Mondate i funghi tagliando via i gambi. Disponeteli in una pirofila, con la parte del taglio verso il basso, senza sovrapporli. Unite l'aglio, spellato e tritato in modo grossolano, e un generoso giro d'olio. Pepate, salate leggermente e infornate 15 minuti a 190°. Sfornate la pirofila, girate i funghi, versate il vino e la soia, cospargete il prezzemolo tritato, unite alcuni fiocchetti di burro e rimettete in forno 10 minuti. Sfornate e servite i funghi con la rucola, lavata e asciugata.

# FUNGHI

## Piccoli pie di manzo

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 1 ora e 45 minuti

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
2 rotoli di pasta sfoglia pronta * 400 g di spezzatino di manzo * 250 g di funghi misti * 2 scalogni * 1 ciuffo di salvia * 250 ml di vino rosso * Brodo di carne * 1 uovo * Farina * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale * Pepe

Pulite e tagliate a dadini i funghi. Spellate e affettate gli scalogni. Fateli dorare in una casseruola con un filo d'olio e la salvia, unite i funghi e rosolate. Togliete i funghi dalla casseruola e rosolatevi i pezzetti di carne, infarinati, con poco altro olio. Riunite i funghi, sfumate con il vino, coprite a filo di brodo e cuocete un'ora a fuoco dolce, con il coperchio. Regolate di sale e pepate. Ricavate dalla sfoglia 12 dischi. Rivestite con metà dischi 6 stampini imburrati, versate lo stufato chiudete con i dischi rimasti e sigillate i bordi. Spennellate i pie con l'uovo, bucherellateli, decorate a piacere e infornate 25 minuti 180°.

# Farro ai chiodini

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
250 g di farro perlato * 150 g di funghi chiodini * 20 g di funghi porcini secchi * 1 spicchio d'aglio * 40 g di pancetta a dadini * 40 g di parmigiano reggiano grattugiato * 1 mazzetto di timo * 1 ciuffo di prezzemolo * 20 g di nocciole sgusciate * 100 ml di vino bianco * 500 ml di brodo vegetale * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale * Pepe

Fate ammollare i funghi secchi in 200 ml di acqua calda. Sgocciolateli, poi filtrate l'acqua di ammollo attraverso un colino, rivestito di carta da cucina, e unitela al brodo. Tagliate i porcini a pezzetti e lasciateli insaporire in una casseruola con un filo d'olio. Versate il farro, fate insaporire e sfumate con il vino. Versate il brodo caldo, poco per volta, e portate a cottura il farro come fosse un risotto. Nel frattempo, mondate i chiodini accorciando i gambi. Fate rosolare la pancetta in una padella con l'aglio schiacciato, 1-2 rametti di timo e un filo d'olio. Eliminate il timo, unite i chiodini e cuocete circa 15 minuti. Regolate di sale e pepate. Completate con le nocciole spezzettate e spegnete. Togliete il farro dal fuoco, aggiungete una noce di burro, il parmigiano, metà dei funghi e mescolate. Servite con i funghi rimasti, il prezzemolo tritato e timo fresco a piacere.

# Rigatoni rustici con pancetta

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
300 g di rigatoni * 2 porcini medi * 100 g di pancetta a fettine * 1 spicchio d'aglio * ½ bicchiere di vino bianco * 1 mazzetto di salvia * 40 g di parmigiano reggiano grattugiato * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Mondate i funghi e tagliateli a dadini. Riducete la pancetta a listarelle e fatele rosolare in una padella con l'aglio intero, una noce di burro, un filo d'olio e qualche foglia di salvia. Aggiungete i funghi, fate rosolare, sfumate con il vino e lasciate evaporare. Lessate nel frattempo i rigatoni in acqua bollente salata. Scolateli al dente, trasferiteli nella padella, unite poco altro burro e fate saltare un minuto. Servite con il parmigiano e salvia fresca a piacere.

# Medaglioni bardati

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 25 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
600 g di filetto di maiale * 350 g di funghi finferli * 100 g di pancetta affumicata a fettine * 60 g di pancetta affumicata a dadini * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale * Pepe

Mondate i funghi, tenetene alcuni interi per guarnire e riducete gli altri a dadini. Tagliate il filetto in 4 fette spesse. Avvolgetele nelle fettine di pancetta e fissate la bardatura con un giro di spago o uno stecchino. Rosolate i medaglioni in una padella con una noce di burro, a fuoco vivo, 3-4 minuti per lato. Trasferiteli in una teglia e, nella stessa padella, rosolate 10 minuti i funghi con un filo d'olio. Unite la pancetta a dadini, doratela qualche altro minuto, regolate se occorre di sale e pepate. Tenete da parte in caldo i funghi interi e cospargete i medaglioni con quelli a dadini e la pancetta. Passate 5 minuti i medaglioni sotto al grill. Eliminate spago o stecchini e servite con i funghi interi tenuti da parte e un contorno a piacere.

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
350 g di funghi champignon * 80 g di farina * 350 ml di latte * 3 uova * 1 spicchio d'aglio * Pangrattato * 70 g di burro, più quello per gli stampini * Olio extravergine d'oliva * Sale * Pepe

In una padella, fate rosolare l'aglio intero con un filo d'olio. Unite i funghi, puliti e tagliati a pezzetti, e cuocete a fuoco dolce finché l'acqua emessa è evaporata. Salate e pepate, eliminate l'aglio e spegnete. Fate fondere il burro in un pentolino. Versate la farina in un sol colpo, mescolando con una frusta. Stemperate con il latte, sempre rigirando, salate e fate addensare, a fuoco dolce. Spegnete e lasciate intiepidire. Sgusciate le uova e separate tuorli e albumi. Unite alla base i tuorli, uno per volta, amalgamando con una spatola. Aggiungete i funghi cotti e mescolate. Montate a neve gli albumi e incorporateli delicatamente al composto. Imburrate e cospargete di pangrattato 6 stampini a pareti alte e lisce. Distribuite il composto e infornate a 160° per circa 45 minuti. Servite i soufflé appena sfornati, prima che si sgonfino, guarniti a piacere con lamelle di champignon crudi.

## Soufflé di champignon

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 10 minuti

# Casseruola di pollo

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 10 minuti

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
6 cosce di pollo (fusi e sovracosce) * 800 g di funghi finferli * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * 100 ml di brodo di pollo * Olio extravergine d'oliva * Sale * Pepe

Separate fusi e sovracosce. Fateli rosolare a fuoco vivo in una padella, con un filo d'olio. Dorateli da tutti i lati, bagnateli con il brodo, regolate di sale e pepate. Trasferite il pollo in una casseruola adatta al forno e cuocete a 180° per circa 40 minuti, girando ogni tanto i pezzi. Terminate la cottura con la pelle verso l'alto accendendo, se possibile, la funzione ventilata. Intanto, pulite i funghi e fateli saltare nella padella del pollo con un filo d'olio e l'aglio spellato. Regolate di sale e pepate. Servite il pollo con i funghi e il prezzemolo tritato.

# RISOTTI D'AUTUNNO

## *Il sapore a capotavola*

## Alla curcuma e cavolfiore

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
55 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
320 g di riso Carnaroli * 300 g di cavolfiore a cimette * ½ cipolla * 20 g di mandorle a lamelle * 50 ml di panna fresca * 40 g di grana padano grattugiato * 1 cucchiaino di curcuma * 100 ml di vino bianco * 1,2 l di brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale

Lavate le cimette di cavolfiore, scottatele 5 minuti in acqua salata e scolatele. Disponetene metà su una placca foderata di carta da forno, condite con olio e sale, unite le mandorle e infornate 30 minuti a 180°. Nel frattempo, spellate e tritate la cipolla. Rosolatela in una casseruola con un filo di olio, aggiungete le cimette di cavolfiore rimaste e fate insaporire 5 minuti. Intanto, tostate il riso in un tegame con un filo d'olio. Versatelo nella casseruola con le cimette e la cipolla, bagnate con il vino e fate evaporare. Portate a cottura versando via via il brodo caldo. Sciogliete la curcuma nell'ultimo mestolo di brodo. Fuori dal fuoco, aggiungete il grana e la panna, mescolate per mantecare e regolate se occorre di sale. Completate con le cimette e le mandorle al forno e servite.

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
320 g di riso Arborio * 1 manciata di biete rosse * 1 barbabietola cotta * 1 scalogno * 30 g di grana padano grattugiato * 100 ml di vino bianco * 1 l di brodo vegetale * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

In una casseruola, fate appassire lo scalogno spellato e tritato con un filo d'olio. Unite il riso e tostate un minuto. Sfumate con il vino, lasciate evaporare e aggiungete le biete, lavate e tagliate a filetti sottili. Mescolate e portate a cottura il riso unendo via via il brodo caldo. Intanto, tagliate la barbabietola a pezzi e frullatela. Versate il frullato nel risotto a 5 minuti da fine cottura e amalgamate. Fuori dal fuoco, unite una noce di burro, il grana e mescolate per mantecare. Regolate se occorre di sale e pepate. Decorate a piacere con bietoline fresche e servite.

# Rosa con biete e barbabietola

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

# RISOTTI D'AUTUNNO

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
320 g di riso Arborio * 1 pera * ½ melagrana * ½ cipolla * 1 scalogno * 80 g di gorgonzola * 2 rametti di rosmarino * 1 mazzetto di salvia * Cannella in polvere * 1,2 l di brodo vegetale * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Scaldate un filo d'olio in una casseruola e fate rosolare lo scalogno, spellato e tritato, con un rametto rosmarino e 2-3 foglie di salvia. Versate il riso, lasciatelo tostare 1-2 minuti, eliminate le erbe e portate a cottura versando man mano il brodo caldo. Nel frattempo, lavate la pera, pulitela, tagliatela a dadini e rosolateli 5 minuti in una padella con poco burro, il rosmarino rimasto, un ciuffetto di salvia, sale e pepe. Ricavate i chicchi dalla melagrana. Togliete il risotto dal fuoco, unite metà dei dadini di pera, un pizzico di cannella e il gorgonzola a pezzetti. Mescolate per mantecare, regolate se occorre di sale e servite con i dadini di pera rimasti, i chicchi di melagrana e salvia fresca.

## Con pere, zola e melagrana

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

# Saltato ai broccoli

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
320 g di riso Arborio * 200 g di di broccoli a cimette * 1 cipolla * 60 g di mandorle pelate * 60 g di di parmigiano reggiano grattugiato * 650 ml di brodo vegetale * Burro * Sale e pepe

Sciacquate i broccoli e scottateli 5 minuti nel brodo vegetale, scolandoli con una schiumarola. In una casseruola, fate appassire metà cipolla, spellata e tritata. Versate il riso, tostatelo 1-2 minuti mescolando, unite il brodo tutto in una volta, portate e a bollore, abbassate il fuoco e cuocete coperto 18 minuti, finché il brodo è assorbito. In una padella, rosolate i broccoli con una noce di burro, le mandorle e la cipolla rimasta, affettata. Unite il riso e saltate a fuoco vivo, mescolando con una paletta. Regolate di sale, pepate a piacere e servite con il parmigiano.

# Al ragù bianco di vitello e funghi

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
300 g di riso * 200 g di fesa di vitello * 150 g di funghi secchi (spugnole o porcini) * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * 40 g di grana padano grattugiato * 100 ml di vino bianco * 1 l di brodo di carne * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mettete i funghi a bagno in acqua calda per 20 minuti, scolateli e, nel caso delle spugnole, sciacquateli, poi tagliate a pezzetti i più grossi. Riducete la carne a bocconcini. Rosolatela in una casseruola con l'aglio, spellato e schiacciato. Levate l'aglio, unite i funghi, fate insaporire, bagnate con un filo di brodo e cuocete 15 minuti. Intanto, tostate il riso in una padella con un filo d'olio. Sfumate con il vino, fate evaporare, unite il riso alla carne e portate a cottura versando via via il brodo rimasto, caldo. Fuori dal fuoco, unite una noce di burro, il grana e mescolate per mantecare. Regolate di sale, pepate a piacere e completate con il prezzemolo tritato.

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
320 g di riso Vialone nano * 4 uova * 200 g di broccoli a cimette * 80 g di fave surgelate * 50 ml di vino bianco * 50 g di parmigiano reggiano grattugiato * 1 cipolla * 1,2 l di brodo vegetale * Aceto bianco * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Scottate le fave in acqua bollente salata, scolatele con un mestolo forato e sbucciatele. Nella stessa acqua scottate 5 minuti i broccoli e scolateli. Spellate e tritate la cipolla. Fatela appassire con un filo d'olio in una casseruola. Unite il riso, tostatelo 1-2 minuti e sfumate con il vino. Portate il riso a cottura versando via via il brodo caldo e unendo, verso fine cottura, broccoli e fave. Intanto, portate a bollore in un tegame un litro di acqua salata, con un cucchiaio di aceto. Abbassate al minimo. Sgusciate un uovo in un piattino, fatelo scivolare nell'acqua e raccogliete l'albume intorno al tuorlo, con un cucchiaio. Cuocete 3 minuti e scolate l'uovo con il mestolo forato, su un piattino con carta da forno. Preparate allo stesso modo le altre uova. A fuoco spento unite al riso il parmigiano e una noce di burro, mescolate per mantecare, regolate se occorre di sale e servite con le uova poché e, a piacere, germogli freschi.

## Con uova poché

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

# RISOTTI D'AUTUNNO

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
320 g di riso Carnaroli * 2 porri sottili * 100 g di gorgonzola * 40 g di parmigiano reggiano grattugiato * 40 g di gherigli di noci * 1,2 l di brodo vegetale * 100 ml di vino bianco * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale, pepe rosa in grani e pepe nero

Mondate i porri e tagliateli a rondelle, compresa la parte verde più tenera. Fateli appassire in un tegame con un filo d'olio, una noce di burro, qualche grano di pepe rosa pestato e poco brodo. Quando sono morbidi, e il fondo è asciutto, versate il riso e lasciatelo tostare.

Sfumate con il vino e portate a cottura unendo il brodo caldo, poco per volta. Fuori dal fuoco unite il gorgonzola, il parmigiano e mescolate per mantecare. Regolate se occorre di sale, insaporite con una macinata di pepe nero e servite con le noci spezzettate.

## Ai porri, noci e gorgonzola

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

# Piccante al pecorino

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
320 g di riso Carnaroli * 1 porro sottile * 80 g di pecorino grattugiato * 1 peperoncino fresco * 1,2 l di brodo vegetale * ½ bicchiere di vino bianco * Olio extravergine d'oliva * Sale

Mondate il porro, tagliate a rondelle la parte bianca e riducete a nastri sottili quella verde più tenera. Fate appassire rondelle e nastri in una casseruola con il peperoncino, pulito e tritato, e un filo d'olio. Versate il riso, lasciatelo tostare, sfumate con il vino e proseguite la cottura aggiungendo poco per volta il brodo caldo. Fuori dal fuoco, unite metà pecorino, un giro d'olio e mescolate per mantecare. Regolate se occorre di sale e servite con il pecorino rimasto.

# Rustico con porcini e salsiccia

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
300 g di riso Carnaroli * 150 g di di salsiccia * 30 g di funghi porcini secchi * 1 scalogno * 1 ciuffo di prezzemolo * 40 g di parmigiano reggiano grattugiato * ½ bicchiere di vino bianco * 800 ml di brodo vegetale * Burro * Sale e pepe

Mettete ammollo i funghi in 200 ml di acqua tiepida. Scolateli, filtrate l'acqua di ammollo in un colino, rivestito di carta da cucina, e unitela al brodo. Fate appassire in una casseruola lo scalogno, spellato e tritato, in una casseruola con una noce di burro. Unite i funghi a pezzetti, la salsiccia a rondelle e rosolate. Versate il riso, fate tostare, sfumate con il vino e portate a cottura unendo via via il brodo caldo. Fuori dal fuoco aggiungete una noce di burro, il parmigiano e mescolate per mantecare. Regolate se occorre di sale, pepate e servite.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di riso Carnaroli * 250 g di gamberi * 150 g di radicchio * 1 scalogno * 1 bicchiere di vino bianco * 1,2 l di brodo vegetale * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sgusciate i gamberi, conservando le teste, privateli del filo nero e lavateli. Sciacquate bene le teste. Mondate il radicchio e tagliatelo a listarelle. Rosolate 5 minuti le teste in una casseruola con un filo d'olio. Unite i gamberi, salateli e scottateli un minuto. Sfumate con il vino e fate evaporare. Spegnete, eliminate le teste e tenete da parte i gamberi. Spellate e tritate lo scalogno. Fatelo appassire nella casseruola, con il fondo dei gamberi. Unite il radicchio e cuocete un paio di minuti. Versate il riso, fatelo tostare e portatelo a cottura bagnandolo via via con il brodo caldo. Al termine, riunite i gamberi, mescolate un minuto e spegnete. Unite una noce di burro, mescolate per mantecare, regolate di sale, pepate e servite.

## Ai gamberi e radicchio

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
320 g di riso Carnaroli * 400 g di zucca pulita * 6 foglie di cavolo nero * 1 cipolla * 100 g di caprino * 100 ml di vino bianco * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Riducete la zucca a dadini, Sciacquate il cavolo nero e tagliatelo a listarelle. Spellate e tritate la cipolla. Fatela appassire in una casseruola con un filo d'olio. Unite la zucca, il cavolo e cuocete 5 minuti. Versate il riso e lasciatelo tostare.

Sfumate con il vino e portate a cottura unendo via via il brodo caldo. Fuori dal fuoco, unite il caprino, una noce di burro e mescolate per mantecare. Regolate se occorre di sale, pepate e servite, a piacere con germogli freschi o rucola.

# Con zucca e cavolo nero

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

# Alla zucca e pancetta

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
320 g di riso Vialone nano * 400 g di zucca pulita * 1 cipolla * 200 g di pancetta a dadini * 1 cucchiaio di semi di zucca * 40 g di parmigiano reggiano grattugiato * 100 ml di vino bianco * 1,2 l di brodo vegetale * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Fate appassire la cipolla, spellata e tritata, in una casseruola con un filo d'olio. Unite la zucca a dadini e fate insaporire. Versate il riso, tostatelo, sfumate con il vino e portate a cottura unendo via via il brodo caldo. Intanto rosolate la pancetta in una padella antiaderente, senza condimento. Unite i semi di zucca e insaporiteli qualche istante. Fuori dal fuoco, unite al risotto una noce di burro, il parmigiano e mescolate per mantecare. Regolate di sale, pepate e servite con la pancetta croccante e i semi di zucca.

# YOGURT

## C'è fermento in cucina!

## Uova piccanti alla turca

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
4 uova * 250 g di yogurt greco * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di menta * 1 cucchiaino di peperoncino in fiocchi * 1 limone * Burro * Sale e pepe

Spellate e tritate l'aglio. Lavate il limone, grattugiate la scorza e mescolatela allo yogurt con metà aglio e un pizzico di sale. Portate a bollore in un tegame un litro di acqua salata, con un cucchiaio di aceto. Abbassate al minimo. Sgusciate un uovo in un piattino, fatelo scivolare nell'acqua e raccogliete l'albume intorno al tuorlo, con un cucchiaio. Cuocete 3 minuti e scolate l'uovo con il mestolo forato, su un piattino con carta da forno. Preparate allo stesso modo le altre uova. Fate spumeggiare una grossa noce di burro in un pentolino con l'aglio rimasto e il peperoncino, finché diventa dorato. Spegnete e unite la menta tritata. Adagiate le uova nei piatti, sullo yogurt. Irrorate con il burro aromatico, salate e servite.

# Sformatini avena e radicchio

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 45 minuti

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**
200 g di fiocchi d'avena * 1 cespo di radicchio * 340 g di yogurt greco * 2 uova * 1 spicchio d'aglio * ½ bustina di lievito in polvere * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mescolate i fiocchi d'avena in una ciotola con 200 ml di acqua calda. Lasciateli riposare 15 minuti per farli gonfiare, ottenendo una pastella granulosa. Intanto, lavate e tagliate a listarelle il radicchio. Fate dorare l'aglio sbucciato in una padella con un filo d'olio. Aggiungete il radicchio, salate e fatelo appassire. Spegnete e fate intiepidire. Riprendete i fiocchi di avena e amalgamateli con lo yogurt. Aggiungete le uova sbattute, il radicchio e il lievito setacciato. Mescolate bene, regolate di sale e pepate. Dividete il composto in 8 stampini da muffin unti d'olio, o rivestiti di pirottini di carta. Infornate circa 35 minuti a 180° finché la superficie dei muffin ha assunto una colorazione dorata. Spegnete, sfornate e fate intiepidire prima di sformare i muffin.

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
500 g di polpa di agnello macinata * 80 g di bulgur * 80 g di yogurt * 1 cipolla * 2 albumi * 2 cucchiai di pinoli * 1 mazzetto di prezzemolo * 1 ciuffo di menta * 2 cucchiaini di tahina (salsa di sesamo) * 2 cucchiaini di salsa di soia * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mettete il bulgur in una ciotola con 160 ml di acqua calda salata e lasciatelo gonfiare per un'ora. Scolate l'eventuale acqua in eccesso e amalgamatelo in una terrina con la carne, la cipolla spellata e tritata, i pinoli, gli albumi e un cucchiaio di prezzemolo e menta tritati. Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo, regolate di sale e pepate. Trasferite l'impasto in uno stampo rettangolare da plum cake, unto d'olio o rivestito di carta da forno. Compattate bene con i palmi delle mani, spennellate la superficie d'olio e infornate 40 minuti a 180°. Intanto, mescolate in una ciotola lo yogurt con un ciuffo di prezzemolo tritato, la tahina, la soia e un filo d'olio. Sfornate il polpettone, sformatelo e servitelo caldo, tiepido o a temperatura ambiente con la salsa allo yogurt e prezzemolo fresco.

## Polpettone di agnello e bulgur

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

# Zuppa di amaranto

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
480 g di amaranto * 500 g di cicoria * ½ cipolla * 125 g di yogurt * 20 g di panna fresca * 1 ciuffo di prezzemolo * 20 g di gherigli di noci * 600 ml di brodo vegetale * 2 cucchiai di aceto di mele * Burro * Sale e pepe

Sciacquate l'amaranto in un colino, sotto l'acqua corrente. Spellate e tritate la cipolla. Fatela appassire in una casseruola con una noce di burro, aggiungete l'amaranto e fate tostare qualche istante. Unite lo yogurt e 450 ml di brodo vegetale, portate a bollore e cuocete per circa 30 minuti a fuoco dolce. Spegnete, mettete un coperchio e fate riposare. Nel frattempo, lavate la cicoria, tagliatela a pezzetti e fateli appassire in una padella, con il coperchio, con poco burro, sale, pepe, prezzemolo tritato e un filo d'acqua. Unite la cicoria alla zuppa di amaranto, diluite se occorre con poco altro brodo caldo, regolate di sale e servite decorando con la panna, versata a filo, e i gherigli di noci.

# Merluzzo in salsa

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
600 g di filetti di merluzzo senza pelle * 1 ciuffo di prezzemolo * 100 g di yogurt * ½ limone * Brodo vegetale * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Private i filetti di merluzzo di eventuali lische. Tritate finemente il prezzemolo e mettetelo in una padella ampia con una noce di burro, un filo d'olio, il succo del limone, lo yogurt e tanto brodo quanto ne serve per ottenere una salsa che copra tutto il fondo della padella. Cuocete 5 minuti a fuoco dolcissimo, mescolando. Disponete nella padella i filetti di merluzzo, senza sovrapporli, mettendo verso il basso il lato dove c'era la pelle. Irrorateli con un po' di salsa e mettete il coperchio. Cuocete 10 minuti, senza mai girare i filetti, finché la polpa appare opaca, irrorando ogni tanto con la salsa. Servite decorando, a piacere, con prezzemolo fresco.

# Dadi di banana e cioccolato

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
500 g di yogurt * 2 banane * 100 g di cioccolato fondente * 7 fogli di gelatina * 6 uova * 1 cucchiaio di zucchero di canna

Mettete a bagno 2 fogli di gelatina in acqua fredda. Spezzettate il cioccolato, mettetelo in una terrina e fondetelo a bagnomaria. Strizzate la gelatina, scioglietela in 2 cucchiai di acqua calda e unitela al cioccolato fuso, rigirando energicamente. Togliete dal bagnomaria e fate intiepidire. Sgusciate le uova e separate tuorli e albumi. Incorporate i tuorli al cioccolato, poi unite delicatamente gli albumi a neve. Versate la mousse in uno stampo quadrato con il bordo a cerniera, rivestito di pellicola. Livellate bene e mettete un'ora in frigo. Mettete a bagno la gelatina rimasta. Sbucciate e tagliate a rondelle le banane, ripassatele pochi minuti in una padella con lo zucchero e fatele intiepidire. Scaldate in un pentolino 200 g di yogurt e scioglietevi la gelatina strizzata. Unite il composto al resto dello yogurt, in una terrina, e incorporate le banane. Togliete lo stampo dal frigo, versate il composto alla banana, livellatelo e rimettete in frigo 5-6 ore. Sformate il dolce e servitelo tagliato a quadrotti, decorato a piacere con riccioli e crema di cioccolato.

# Sfogliata greca alla crema

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
250 g di pasta fillo * 200 g di yogurt greco * 300 g di gelato alla vaniglia * 270 g di zucchero * 100 ml di olio di girasole * 3 uova * 2 arance * ½ limone * 7 g di lievito in polvere * Cannella in polvere * 1 bustina di vanillina * Farina * Burro

Sgusciate le uova, separate tuorli e albumi e sbattete i tuorli con 70 g di zucchero, un pizzico di cannella e la vanillina, setacciata con il lievito, per ottenere una crema soffice. Incorporate con una spatola lo yogurt, l'olio a filo e infine gli albumi a neve. Imburrate e infarinate uno stampo quadrato (circa 22 cm di lato) con il bordo a cerniera. Stendete sul piano un foglio di pasta fillo, spennellatelo di burro fuso e spalmatelo con un velo di crema, poi stendetelo nello stampo, ripiegandolo leggermente a fisarmonica per inserirlo a misura. Procedete allo stesso modo con gli altri fogli e la crema rimasta fino a riempire lo stampo, irrorando alla fine con il resto della crema. Infornate a 200° per circa 20 minuti, finché il dolce è ben dorato. Sfornate e lasciate raffreddare. Versate in una casseruola 240 ml d'acqua con lo zucchero rimasto e il succo del limone. Portate a bollore e fate sobbollire 5 minuti. Sformate il dolce, irroratelo con lo sciroppo caldo e lasciate raffreddare. Servite accompagnando con il gelato, gli spicchi dell'arancia pelati al vivo e una spolverizzata di cannella.

# Polpettine di miglio ai piselli

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 30 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
200 g di miglio decorticato * 300 g di piselli sgranati * 1 patata * 100 g di yogurt greco * 1 limone * 1 mazzetto di timo * 2 cucchiaini di semi di sesamo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sciacquate il miglio in un colino sotto l'acqua corrente. Lessatelo 30-40 minuti in acqua salata. Nel frattempo, lavate e lessate a parte la patata. Scolate il miglio e trasferitelo in una ciotola. Aggiungete la patata, sbucciata e schiacciata, le foglioline di 2-3 rametti di timo e il sesamo. Lavate il limone, grattugiate la scorza sull'impasto e amalgamate. Regolate di sale e pepate. Formate tante polpettine di circa 3 cm e disponetele su una placca rivestita di carta da forno. Irrorate con un filo di olio e infornate 20 minuti a 180°, finché sono dorate. Nel frattempo, lessate i piselli in acqua salata. tenetene da parte una cucchiaiata e frullate il resto. Mescolate il frullato in una ciotola con lo yogurt e un filo d'olio. Regolate di sale, pepate e servite le polpettine con la crema e i piselli interi tenuti da parte.

# Flan al pomodoro

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
80 g di pomodori semi secchi sott'olio * 125 g di yogurt * 300 ml di panna fresca * 1 uovo * 50 g di emmentaler grattugiato * 50 g di parmigiano reggiano a scaglie * Burro * Sale e pepe

Tenete da parte 2 pomodori per la decorazione e frullate gli altri nel mixer. Sbattete l'uovo in una ciotola. Incorporate la panna e lo yogurt con una spatola, pepate, unite la crema ai pomodori e frullate ancora qualche istante. Trasferite nella ciotola, incorporate l'emmentaler e regolate se occorre di sale. Versate il composto in 6 pirofiline imburrate e aggiungete in superficie le scaglie di parmigiano. Versate in una teglia 3-4 dita di acqua calda. Disponetevi le pirofiline e cuocete a bagnomaria 25-30 minuti in forno a 150°. Sfornate, lasciate intiepidire, decorate con i pomodori tenuti da parte a pezzetti, prezzemolo a piacere e servite i flan.

# Involtini di verza

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
16 foglie tenere di verza * 250 g di pane raffermo * 125 g di yogurt * 2 carote * ½ cipolla * 200 g di polpa di pomodoro * 1 peperoncino fresco * 40 g di grana padano grattugiato * 100 ml di vino bianco * 2 uova * 1 ciuffo di prezzemolo * Latte * Burro * Sale e pepe

Lavate le foglie di verza e sbollentatele 3-4 minuti in acqua salata. Scolatele e fatele asciugare su un telo. Bagnate il pane nel latte, strizzatelo, sminuzzatelo e mescolatelo in una ciotola con le uova, il grana e poco prezzemolo tritato. Regolate di sale e pepate. Distribuite il ripieno sulle foglie di verza, arrotolatele e fissate gli involtini con stecchini o spago. Tritate la cipolla e doratela in un tegame con poco burro, le carote, raschiate e tagliate a pezzi, e il peperoncino, mondato e affettato. Insaporitevi gli involtini, sfumate con il vino, unite il pomodoro e regolate di sale. Trasferite gli involtini in una pirofila imburrata, pepate e infornate 20 minuti a 180º. Cospargete di prezzemolo tritato e servite con lo yogurt, insaporito con olio e sale.

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
400 g di yogurt * 4 uova * 60 g di amido di mais * 80 g di zucchero semolato * 1 cucchiaino di estratto di vaniglia * 1 limone * Zucchero a velo * Burro

Imburrate uno stampo a cerniera e foderate il fondo con un disco di carta da forno. Sgusciate le uova e separate tuorli e albumi. In una ciotola, montate i tuorli con lo zucchero semolato, usando una frusta elettrica, per ottenere un composto chiaro, molto gonfio e spumoso. Lavate il limone, grattugiate la scorza sul composto, unite lo yogurt, la vaniglia e continuate a montare. Unite l'amido di mais setacciato, sempre lavorando con la frusta. Montate gli albumi a neve e incorporateli delicatamente con una spatola. Versate il composto nello stampo e infornate 70-80 minuti a 160° mettendo alla base del forno una teglia colma d'acqua: il vapore manterrà soffice il dolce. Spegnete e fate riposare 10 minuti il dolce nel forno spento, con lo sportello un po' aperto, prima di sformarlo. Servitelo spolverizzato di zucchero a velo.

## Torta soffice

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 20 minuti

# Torrette di melanzane

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
2 melanzane lunghe * 250 g di yogurt greco * 20 g di tahina (salsa di sesamo) * 4 fichi secchi * 1 cucchiaio di uvetta * 1 cucchiaio di pinoli * ½ limone * Vino bianco dolce * Pangrattato * Olio extravergine d'oliva * Sale

Tagliate a pezzi i fichi e metteteli in una ciotola con l'uvetta, coperti a filo di vino. Lavate le melanzane e tagliatele a fette spesse circa 3 cm. Incidete un lato delle fette, con la punta di un coltello, formando tagli a griglia. Spennellate i lati incisi d'olio e salateli. Disponete le fette su una placca, coperta di carta da forno oliata, lasciando i tagli verso l'alto. Mescolate in una ciotolina 1-2 cucchiai di pangrattato con olio e sale e spargeteli sulle melanzane. Infornate 20-25 minuti a 200° finché la polpa delle melanzane è morbida. Negli ultimi minuti allargate sulla placca anche i pinoli, per tostarli leggermente. Intanto, lavorate in una ciotola lo yogurt con un filo d'olio, la tahina, il succo del limone e regolate di sale. Sfornate le melanzane e formate le torrette farcendole con la crema di yogurt e con i fichi e l'uvetta scolati. Guarnite con i pinoli e servite.

# SFORMATI di PATATE

## Tanti strati di gusto

## Gratin di cozze

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
300 g di cozze pulite * 400 g di patate * 1 spicchio d'aglio * 80 g di pecorino grattugiato * Pangrattato * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Private dei filamenti le cozze e lavatele. Dorate l'aglio schiacciato in un tegame con un filo d'olio, unite le cozze, coprite e lasciate che le conchiglie si aprano. Scolatele, filtrando il loro fondo, e sgusciatele. Fatele intiepidire coperte dal liquido. Nel frattempo, lavate e lessate le patate in acqua salata. Sbucciatele, schiacciatele in una ciotola e aggiungete le cozze e il pecorino, ammorbidendo se necessario con qualche cucchiaio di liquido di cottura dei molluschi. Regolate se occorre di sale e pepate. Ungete d'olio una pirofila, spolverizzatela di pangrattato, trasferitevi il composto e livellate. Cospargete di pangrattato, irrorate d'olio e infornate 15 minuti a 200°.

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
2 rotoli di pasta sfoglia pronta * 1 kg di patate * 250 ml di panna fresca * 60 g di grana padano grattugiato * 1 mazzetto di erba cipollina * 1 tuorlo * Burro * Sale e pepe

Pelate le patate, tagliatele a fettine sottili e scottatele 7-8 minuti in abbondante acqua salata. Scolatele, allargatele su un vassoio e conditele con una noce di burro fuso, abbondante erba cipollina tagliuzzata, sale e pepe. Mescolate la panna con metà del grana. Srotolate una sfoglia e rivestite uno stampo a cerniera imburrato lasciando che sbordi. Bucherellate il fondo e distribuite le patate a strati, condendo ogni strato con un po' del grana rimasto, infine versate la panna. Ricavate un disco dal secondo rotolo di sfoglia e coprite il ripieno. Sigillate i bordi e praticate un foro al centro del coperchio, per far sfiatare il vapore. Spennellate con il tuorlo, sbattuto con cucchiaio d'acqua, e infornate circa 30 minuti a 180°.

# Millefoglie con erba cipollina

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

# SFORMATI DI PATATE

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
250 g di polpa di vitello macinata * 1 kg di patate * 1 carota * 1 scalogno * 200 g di besciamella * 30 g di grana padano grattugiato * Burro * Sale e pepe

Raschiate la carota, spellate e affettate lo scalogno e fateli rosolare in una padella con una noce di burro. Unite la carne, sgranatela bene con una paletta, salatela, pepatela e doratela nel condimento. Nel frattempo, sbucciate le patate, affettatele sottilmente e scottatele 7-8 minuti in acqua bollente salata. Scolatele e fatele intiepidire. Imburrate una pirofila, spalmate sul fondo un velo di besciamella e fate uno strato con metà delle patate. Stendetevi la carne, coprite con la besciamella rimasta, cospargete con il grana, pepate e infornate 30 minuti a 180°.

## Pie di vitello

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

# Torta al salame

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
800 g di patate * 150 g di salame a fettine * 300 g di provola a fette * 40 g di pecorino grattugiato * 100 g di pangrattato * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale

**P**elate le patate, affettatele non troppo fini, scottatele 10 minuti in acqua bollente salata e scolatele. In una ciotola, mescolate pecorino e pangrattato. Affettate la provola. Ungete d'olio uno stampo a cerniera. Stendete sul fondo uno strato sottile di composto di pangrattato, fate uno strato di patate e un altro di composto di pangrattato, irrorate d'olio e distribuite parte di provola e salame. Proseguite allo stesso modo fino a esaurire gli ingredienti, terminando con uno strato di patate. Condite con un giro d'olio e infornate 50 minuti a 180°. Sformate e servite con il prezzemolo tritato.

# Tortino in crosta croccante

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
800 g di patate * 150 ml di panna fresca * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Lavate le patate, tenetene una da parte e lessate le altre in acqua salata, poi scolatele, schiacciatele in una terrina e mescolatele con la panna e una noce di burro. Regolate di sale e pepate. Imburrate uno stampo a cerniera, trasferitevi il composto e livellate. Sbucciate la patata rimasta, tagliatela a fettine sottili e distribuitele nello stampo. Salatele, unite qualche fiocchetto di burro, un giro d'olio e infornate 30 minuti a 180°.

# Sfogliette dorate al timo

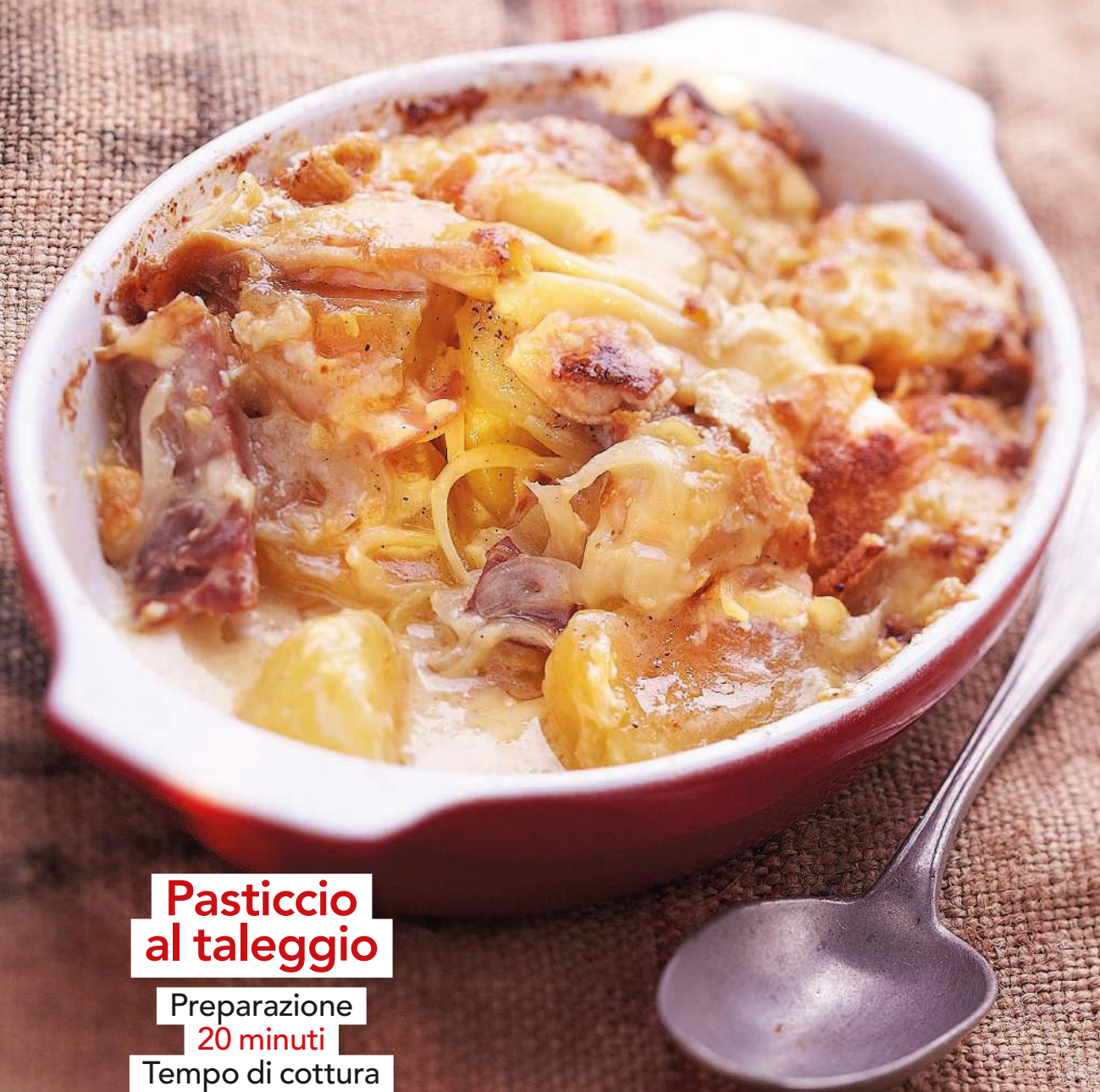
Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 20 minuti

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
6 patate * 1 mazzetto di timo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Sbucciate le patate, inserite alla base di ognuna, per il lungo, uno spiedino di legno, a 2 mm dalla base, e affettatele sottilmente: lo spiedino farà da guida e le fettine resteranno attaccate tra loro. Allargate le fettine, spennellatele d'olio e salate. Disponete le patate in una pirofila imburrata, senza lasciare spazi vuoti, e irrorate di burro fuso. Infornate un'ora a 190°. Cospargete con le foglioline del timo e rimettete in forno circa 20 minuti. Servite a piacere con timo fresco.

# SFORMATI DI PATATE

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
6 patate * 200 g di taleggio * 200 g di pancetta a fettine * 250 g di panna acida * 1 cipolla * 50 ml di vino bianco * Burro * Sale e pepe

Sbucciate le patate, affettatele a lamelle non troppo sottili, lessatele 10 minuti in acqua salata e scolatele. Spellate e affettate la cipolla, rosolatela in una padella con una noce di burro, aggiungete la pancetta a striscioline e continuate la cottura per 3-4 minuti. Sfumate con il vino bianco, fate evaporare, unite la panna acida, rigirate e spegnete. Mescolate delicatamente in una terrina le patate con il mix di cipolla e pancetta. Regolate di sale e pepate. Imburrate una pirofila, stendete metà delle patate e del taleggio a fettine, coprite con patate e taleggio rimasti e infornate circa 25 minuti a 180°.

## Pasticcio al taleggio

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

# Merluzzo e porri in crosta

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
600 g di filetti di merluzzo senza pelle * 2 patate * 2 porri sottili * 300 ml di panna fresca * 40 g di gruyère grattugiato * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sbucciate le patate, tagliatele a fette sottili e scottatele 7-8 minuti in acqua bollente salata. Mondate i porri e tagliateli rondelle. Private i filetti di pesce di eventuali lische. Imburrate una pirofila, disponetevi i porri, salate e pepate. Coprite con i filetti di merluzzo, salate, pepate e terminate con le patate. Versate la panna, cospargete con il gruyère e infornate 35 minuti a 180°. Accendete il grill e dorate 5 minuti, per formare una crosticina croccante.

# Gratinata di verdure

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
1 kg di patate * 1 zucchina * 2 carote * 1 porro * 100 g di scamorza bianca * 40 g di parmigiano reggiano grattugiato * 1 ciuffo di basilico * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pelate le patate, tagliatele a fettine, scottatele 7-8 minuti in acqua bollente salata e scolatele. Lavate la zucchina, raschiate la carota e affettatele a rondelle. Mondate e affettate il porro. Fatelo appassire in una padella con un filo d'olio, unite zucchina e carota, qualche foglia di basilico, sale, pepe e cuocete una decina di minuti. Imburrate una pirofila, stendetevi le verdure e coprite con le patate. Distribuite la scamorza a lamelle sottili, qualche fiocchetto di burro e pepate. Infornate circa 20 minuti a 200°, finché la superficie è dorata. Servite con basilico fresco.

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
1 kg di patate * 100 g di formaggio reblochon o taleggio * 100 g di gorgonzola * 50 g di panna acida * 120 g di bacon * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 1 mazzetto di timo * 50 ml di vino bianco * Noce moscata * Burro * Sale e pepe

Pelate le patate, tagliatele a dadi e lessatele 10 minuti in acqua salata. Riducete il bacon a pezzetti. Rosolateli in una padella antiaderente. Levateli, aggiungete poco burro e fate appassire nella padella la cipolla e l'aglio, spellati e tritati, con 2-3 rametti di timo. Riunite il bacon, pepate e insaporite con la noce moscata. Sfumate con il vino, fate evaporare, spegnete ed eliminate il timo. Imburrate una pirofila e distribuite sul fondo le patate, il mix di cipolla e pancetta e il gorgonzola a pezzetti. Versate la panna acida, rigirate leggermente per distribuirla e infornate 20 minuti a 200°. Tagliate il reblochon o il taleggio a fette spesse (a piacere, potete lasciare la crosta), adagiatele sul tortino e rimettete in forno altri 20 minuti. Sfornate e servite con timo fresco.

# Pirofila ai formaggi

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
1 ora

# BIGNÈ

## *Golosi bocconi ripieni di dolcezza*

## Frittelle alla zucca

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 30 minuti

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
1,5 kg di zucca * 40 g di zucchero semolato * 2 uova * 100 g di farina * 1 limone * ½ bustina di lievito in polvere * Olio di semi di arachidi * Zucchero a velo

Tagliate la zucca a pezzi grossi. Metteteli su una placca, coperta di carta da forno, e cuocete a 180° per circa 20 minuti, finché la polpa è morbida. Private la zucca di scorza e semi, passate la polpa al setaccio, raccogliendola in una terrina, e fate raffreddare. Unite la farina, setacciata con il lievito, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone, ben lavato, e amalgamate. Scaldate abbondante olio in una padella. Friggetevi il composto a cucchiaiate, poche per volta. Quando sono dorate, scolatele con una schiumarola su carta da cucina. Spolverizzate di zucchero a velo e servite.

# Ciambelline con crema di marroni

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 30 minuti

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
150 g di farina * 100 g di burro * 100 ml di latte * 4 uova * 300 g di crema di marroni * 250 g di mascarpone * 250 ml di panna fresca * 30 g di mandorle a lamelle * Zucchero a velo * Sale

Portate a bollore in un pentolino il latte con il burro, 100 ml d'acqua e un pizzico di sale. Versate la farina e mescolate finché il composto si stacca dalle pareti. Trasferite l'impasto, in una ciotola, fate intiepidire e incorporate un uovo alla volta, con una frusta elettrica. Trasferite l'impasto in una tasca da pasticciere con bocchetta larga e formate le ciambelline su 1-2 placche, coperte di carta da forno. Aggiungete le mandorle e infornate circa 30 minuti a 200°. Lasciate raffreddare. Montate la panna con 30 g di zucchero a velo, unite il mascarpone, la crema di marroni e mescolate. Tagliate a metà le ciambelline, farcitele con la crema e cospargetele di zucchero a velo.

# Bocconcini al burro nocciola

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
165 g di farina * 125 g di latte * 145 g di burro * 15 g di zucchero * 4 uova * Granella di zucchero * Sale

Sciogliete il burro in un pentolino e cuocetelo, mescolando, finché inizia a schiumare e assume un colore bruno dorato. Lasciatelo intiepidire. Versate nel pentolino con il burro fuso il latte e 125 ml d'acqua, unite lo zucchero, un pizzico di sale e portate a bollore. Aggiungete la farina tutta in una volta, rigirando velocemente. Cuocete ancora un paio di minuti, mescolando, finché la pasta si stacca dalle pareti. Trasferitela in una ciotola, fate intiepidire e unite un uovo per volta, incorporandolo con una frusta elettrica. Trasferite la pasta in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia. Formate tante palline su 1-2 placche, rivestite di carta da forno. Cospargete con la granella e infornate 15 minuti a 200°. Abbassate la temperatura a 180° e cuocete altri 10-15 minuti, finché i bignè sono dorati.

# Torrette con glassa colorata

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
80 g di farina * 50 g di burro * 2 uova * 1 albume * 300 g di crema pasticcera pronta * 100 ml di panna fresca * 150 g di zucchero a velo * Coloranti alimentari giallo e rosso * Sale

Mettete il burro in una casseruola con 150 ml di acqua e un pizzico di sale. Portate a bollore. Aggiungete la farina tutta in una volta e mescolate energicamente finché la pasta si stacca dalle pareti. Trasferitela in una ciotola, fate intiepidire e unite un uovo alla volta, lavorando con una frusta elettrica. Trasferite l'impasto in una tasca da pasticciere e distribuitelo a mucchietti su 1-2 placche, foderate di carta da forno. Infornate 15-20 minuti a 220°. Montate la panna, unitela alla crema e farcite i bignè, usando una tasca con bocchetta sottile. Montate l'albume con lo zucchero a velo, dividete la glassa in 3 parti, coloratene una di rosso, una di giallo e intingete i bignè. Formate le torrette, fissando i bignè con poca glassa, e servite.

# Choux ai mirtilli

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
160 g di farina * 120 g di burro * 6 uova * 120 g di mirtilli * 50 g di zucchero a velo * 200 g di mascarpone * 150 ml di panna fresca * Sale

In un pentolino, portate a bollore 160 ml d'acqua con il burro e un pizzico di sale. Quando il burro è sciolto versate la farina tutta in una volta e mescolate qualche minuto, finché l'impasto si stacca dalle pareti. Trasferitelo in una ciotola, fate intiepidire e unite un uovo per volta, incorporandolo con una frusta elettrica. Trasferite il composto in una tasca da pasticciere e formate i bignè (choux) su 1-2 placche, coperte di carta da forno. Cuocete 20-25 minuti a 200°. Sfornate e fate raffreddare. Lavate i mirtilli e tenetene da parte alcuni per guarnire. Frullate gli altri, amalgamateli con zucchero a velo e mascarpone e unite la panna montata. Tagliate a metà i bignè, farciteli con la crema, i mirtilli interi tenuti da parte e guarnite a piacere con zucchero a velo.

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
80 g di farina * 50 g di burro * 2 uova * 5 tuorli * 50 g di zucchero di canna * 150 g di zucchero semolato * 360 ml di panna fresca * 240 ml di latte * 1 cucchiaino di estratto di vaniglia * Olio di semi di arachidi * Sale

Versate in una padella la panna, il latte e lo zucchero di canna. Cuocete a fuoco lento, mescolando spesso, finché lo zucchero è sciolto e spegnete. Unite in una casseruola 60 ml d'acqua e lo zucchero semolato, fate sciogliere a fuoco alto, rigirando, e continuate a cuocere, ruotando la casseruola, 3-5 minuti, per ottenere un caramello biondo. Spegnete, unite lentamente la miscela di panna ancora calda, la vaniglia e amalgamate. Sbattete i tuorli in una ciotola e versate a filo il composto, lavorando con una frusta. Riversate nel pentolino e fate addensare a fuoco dolce. Lasciate raffreddare. Mettete il burro in una casseruola con 150 ml d'acqua e un pizzico di sale. Portate a bollore. Aggiungete la farina tutta in una volta e mescolate energicamente finché la pasta si stacca dalle pareti. Trasferite in una ciotola, fate intiepidire e unite poco per volta le uova, lavorando con una frusta elettrica. Scaldate abbondante olio in una casseruola e friggete l'impasto a cucchiaiate. Quando i tortelli sono dorati, scolateli con una schiumarola, su carta da cucina. Usando una tasca con bocchetta sottile, farcite i tortelli con la crema. Serviteli, a piacere spolverizzati di zucchero a velo e accompagnati da palline di gelato.

# Tortelli alla crema caramellata

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

# BIGNÈ

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
90 g di farina 00 * 100 g di burro * 2 uova * 2 tuorli * 200 ml di latte * 50 g di zucchero semolato * 15 g di amido di mais * 80 g di crema di nocciole * 50 g di zucchero di canna * 20 g di farina di cocco * 1 foglio di gelatina * Sale

Mescolate in una ciotola 40 g di burro morbido con lo zucchero di canna, 30 g di farina 00 e la farina di cocco. Stendete l'impasto tra 2 fogli di carta da forno a 2 mm di spessore e mettete in frigo 2 ore. Portate a bollore 100 ml d'acqua con un pizzico di sale e 45 g di burro a pezzetti. Versate la farina 00 rimasta, tutta in una volta, e mescolate finché il composto si stacca dalle pareti. Trasferitelo in una ciotola, fate intiepidire e incorporate un uovo per volta, con una frusta elettrica. Trasferite il composto in una tasca da pasticcere con bocchetta liscia e formate i bignè su 1-2 placche rivestite di carta da forno. Riprendente il croccante dal frigo, ritagliate con un coppapasta tanti dischetti e posizionateli sui bignè. Infornate a 175° per 30 minuti. Sfornate e fate raffreddare. Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda. In un pentolino, mescolate i tuorli con lo zucchero semolato. Unite l'amido, mescolate, stemperate con il latte caldo e portate a bollore, sempre rigirando, finché la crema si addensa. Incorporate la gelatina strizzata, il burro rimasto, la crema di nocciole e amalgamate. Trasferite la crema in una pirofila, coprite con pellicola a contatto e fate raffreddare un'ora in frigo prima di farcire i bignè e accoppiarli 2 a 2.

## Baci nocciole e cocco

Preparazione
35 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

# Pasticcini panna e ciliegie

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**
75 g di farina * 2 uova * 50 g di burro * 250 ml di panna fresca * 150 g di ciliegie sciroppate * Zucchero a velo * Sale

In un pentolino portate a bollore 150 ml d'acqua con il burro e un pizzico di sale. Quando il burro è sciolto, versate la farina tutta in una volta e mescolate, finché il composto si stacca dalle pareti del pentolino. Versatelo in una ciotola e lasciate intiepidire. Incorporate un uovo per volta, con una frusta elettrica, e trasferite il composto in una tasca da pasticciere. Formate i bignè su 1-2 placche rivestite di carta da forno e cuocete 15 minuti a 180°. Abbassate la temperatura a 160° e terminate la cottura in altri 10 minuti. Lasciate raffreddare. Montate la panna con 1-2 cucchiai di zucchero a velo. Tagliate i bignè a metà, farciteli con le ciliegie e la panna, spolverizzateli di zucchero a velo e servite.

# Mini choux con crema di fragole

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
24 bignè (choux) piccoli pronti * 500 g di fragole * 320 ml di latte * 80 g di zucchero semolato * 35 g di amido di mais * 15 g di burro * 100 g di cioccolato fondente * Zucchero a velo

Frullate le fragole con 300 ml di latte. Mescolate in un pentolino l'amido di mais con 50 g di zucchero semolato, unite il frullato di fragole, portate sul fuoco e fate addensare a fiamma dolce, mescolando. Spegnete, versate la crema in una ciotola, coprite e fate raffreddare. Spezzettate il cioccolato in una terrina, unite il latte rimasto, il burro, il resto dello zucchero semolato e fate sciogliere a bagnomaria. Tuffate velocemente i bignè nella glassa al cioccolato e fate rapprendere. Tagliateli a metà, farciteli con la crema, e serviteli spolverizzati di zucchero a velo.

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
75 g di farina * 65 g di burro * 2 uova * 300 g di crema pasticcera pronta * 100 g di cioccolato fondente * 30 g di zucchero * 20 ml di latte * Mandorle a lamelle * Granella di pistacchi * Sale

In un pentolino, scaldate 120 ml d'acqua con 50 g di burro e un pizzico di sale. Quando il burro è sciolto, aggiungete la farina tutta in una volta e mescolate finché la pasta si stacca dalle pareti. Trasferitela in una ciotola e incorporate un uovo alla volta, con una frusta elettrica. Trasferite il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia grande e formate larghe strisce su 1-2 placche coperte di carta da forno. Infornate 35 minuti a 180°. Sfornate e fate raffreddare. Trasferite la crema in una tasca con bocchetta sottile. Farcite gli éclair praticando, con il beccuccio, 3 forellini sul fondo di ognuno. Mescolate in una ciotola il cioccolato spezzettato, il burro rimasto, il latte e lo zucchero. Sciogliete a bagnomaria, fate intiepidire e guarnite gli éclair. Cospargete pistacchi e mandorle e fate rassodare.

# Éclair al cioccolato

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
175 g di farina * 165 g di burro * 10 g di zucchero semolato * 200 ml di panna fresca * 1 tazzina di caffè ristretto * 1 cucchiaio di zucchero a velo * Sale

Portate a bollore in un pentolino 185 ml d'acqua con il burro, un pizzico di sale e lo zucchero semolato. Quando il burro è sciolto, versate la farina tutta in una volta e mescolate finché il composto si stacca dalle pareti. Trasferite in una ciotola, lasciate intiepidire e incorporate un uovo per volta, con una frusta elettrica. Trasferite la pasta in un tasca da pasticciere con bocchetta a stella e formate piccoli filoncini su 1-2 placche, rivestite di carta da forno. Cuocete a 220° per 15-20 minuti. Sfornate e fate raffreddare. Montate la panna con lo zucchero a velo e, quando inizia a prendere corpo, unite a filo il caffè. Dividete a metà i piccoli éclair, farciteli con la crema e ricomponeteli. Guarniteli, a piacere, con altri ciuffetti di crema e chicchi di caffè.

## Piccoli éclair al caffè

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

# Craquelin alla panna

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
100 g di farina * 65 g di burro * 40 g di zucchero * 2 uova * 60 ml di latte * 1 cucchiaino di estratto di vaniglia * Colorante rosso * 100 ml di panna fresca * Sale

Mescolate in una ciotola 25 g di burro, 30 g di zucchero e la vaniglia. Unite 30 g di farina, qualche goccia di colorante e impastate. Mettete il composto tra 2 fogli di carta da forno e stendetelo a 2 mm di spessore. Fate rassodare in frigo 2 ore. Versate in un pentolino 60 ml d'acqua, il latte, il burro rimasto, un pizzico di sale e il resto dello zucchero. Portate a bollore e, quando il burro è sciolto, versate la farina rimasta, tutta in una volta. Mescolate finché la pasta si stacca dalle pareti, versatela in una ciotola e lasciate intiepidire. Unite un uovo alla volta, con una frusta elettrica. Trasferite la pasta in una tasca da pasticciere e formate i bignè su 1-2 placche coperte di carta da forno. Riprendete dal frigo il croccante (craquelin) , ritagliate tanti dischetti con un coppapasta, disponeteli sui bignè e infornate 10 minuti a 200°. Abbassate la temperatura a 190° e cuocete altri 15 minuti. Sfornate e fate raffreddare. Tagliate a metà i bignè e farciteli con la panna montata.

**Direttore responsabile**
UMBERTO BRINDANI

UFFICIO CENTRALE
Luca Angelucci (caporedattore)
Danilo Ascani (caposervizio)
Alessandra Gavazzi (caposervizio)
Francesco Vicario (caposervizio)

REDAZIONE
Sabrina Bonalumi
(caposervizio - coordinatrice Spettacolo),
Maria Elena Barnabi (caposervizio),
Francesco Gironi (caposervizio),
Roberta Spadotto (caposervizio),
Sara Recordati, Patrizia Vassallo

UFFICIO GRAFICO
Marcella Mihalich (art director)
Silvia Bennati (caposervizio)
Federica Berto
Roberto Lorenzini (caposervizio)
Valentina Mariani
**Realizzazione grafica:**
Emmegi Group srl

RICERCA ICONOGRAFICA
Nicoletta Caffi (responsabile)
Lucia Ciammaichella
Dario Vazzoler

SEGRETERIA
Roberta Tutone
(responsabile back office editoriale)
Tiziana Maccarini
(back office editoriale)
Emanuela Raffa
(amministrazione e borderò)

HEARST MAGAZINES ITALIA SPA
DEBI CHIRICHELLA (Presidente),
GIACOMO MOLETTO
(Amministratore Delegato
e Direttore Generale),
Thomas Allen Ghareeb (Consigliere),
Marcello Sorrentino (Consigliere)

PUBLISHING
Massimo Russo
(Chief Content Officer),
Michela Alpi
(Strategy Consultant
Cinema & Entertainment Specialist),
Danilo Panella (Marketing Director)

HEARST MAGAZINES
INTERNATIONAL
Debi Chirichella
(President, Hearst Magazines),
Kim St. Clair Bodden
(SVP/Editorial & Brand Director),
Chloe O'Brien (Deputy Brands Director)

HEARST EUROPE
Simon Horne
(Interim Ceo Hearst Uk,
President Hearst Europe)
Julien Litzelmann
(Finance Director, Hearst Uk),
Giacomo Moletto
(Chief Operating Officer, Hearst Europe)
Surinder Simmons
(Chief People Officer, Hearst Europe)

GLOBAL HEARST SOLUTIONS
ROBERT SHOENMAKER
(Managing Director)

Alberto Vecchione
(Sales Director Hearst Solutions)
Simone Silvestri
(Sales Director Business Unit Fashion)
Daniel Davide
(Client Partnerships Sales Director)
Alessandro Caracciolo
(Head Of Digital Sales)
Alessandra Viganò
(Hearst Global Solutions Global Sales
Director - Foreign Clients)

Immagini © AGF Creative

**GENTE IN CUCINA** è una testata
Hearst Magazines Italia SpA

ALLEGATO REDAZIONALE A "GENTE" N. 41/2023
NON VENDIBILE SEPARATAMENTE

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE
© 2012 Hearst Magazines Italia SpA - via Roberto Bracco, 6 - 20159 Milano

DISTRIBUZIONE: Distributore per l'Italia e per l'Estero Press-di Distribuzione Stampa e
Multimedia S.r.l. - 20054 Segrate (MI)

Stampa: Rotolito S.p.A. Via Sondrio 3, Seggiano di Pioltello, 20096 - Milano, Italia

Banco
Alimentare